

Risotto allo zafferano



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Preparazione



Tempo richiesto ca. 30 minuti



Difficoltà Facile - Per tutti



Dosi 6 persone

Caratteristiche



Piatto Risotto - Zafferano



Prodotto tipico Riso - Km 0



Adatto in Inverno - Giornate di pioggia

INGREDIENTI

Risotto

- Olio d'oliva extra vergine
- 90 g cipolle
- 6 g aglio
- 360 g riso
- 1 l brodo di manzo
- Foglia d'alloro
- Foglia di Salvia
- 90 ml vino bianco da cucina
- 30 g burro da cucina
- 60 g sbrinz grattugiato
- Zafferano

PROCEDIMENTO

Risotto

1. Sbucciare e tritare finemente le cipolle e l'aglio (senza germe);
2. Far imbiondire le cipolle e l'aglio in olio d'oliva;
3. Aggiungere il riso e rosolare per un momento;
4. Inumidire con parte del brodo;
5. Aggiungere le foglie di salvia e di alloro;
6. Versate gradualmente il resto del brodo;
7. Mescolare di tanto in tanto con una spatola di legno;
8. Cuocere lentamente per circa 17 minuti;
9. Togliere la salvia e l'alloro;
10. Aggiungere lo zafferano in polvere o in pistilli verso la fine della cottura (in questo modo l'aroma di zafferano si sprigiona meglio);
11. Versare delicatamente il vino bianco, il burro e il formaggio grattugiato;
12. Regolare il condimento.

Consigli

1. La quantità del brodo varia secondo il tipo di riso e può essere di 1 a 2.5 o 1 a 3;
2. Se il vino viene aggiunto alla fine del processo di preparazione, la cottura viene interrotta e l'aroma del vino rimane più pronunciato rispetto a quando viene utilizzato all'inizio per deglassare;
3. Il risotto va sempre servito leggermente al dente.